la vie chez soi MC

# Barbecue au gaz naturel à 5 brûleurs

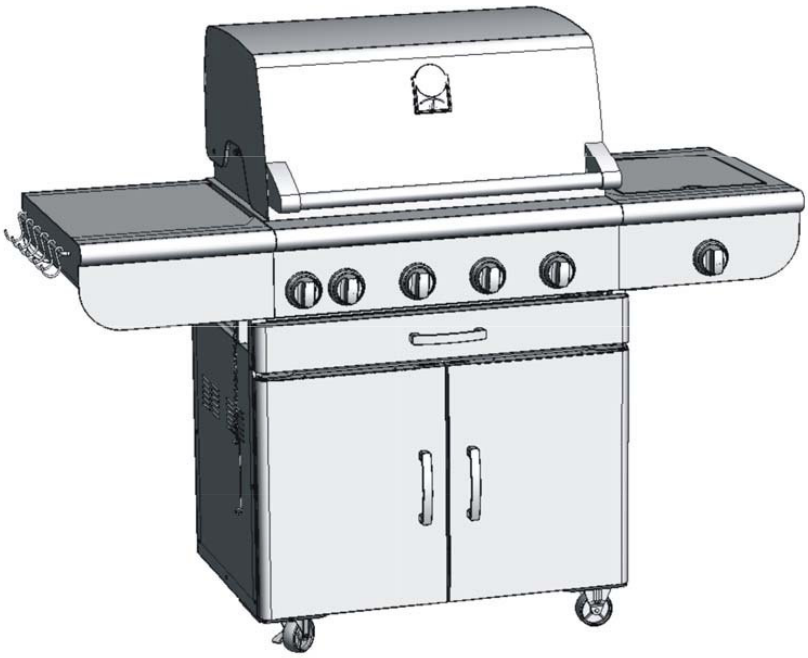
**MISE EN GARDE**
**Vous pouvez vous blesser ou causer des dommages matériels si vous installez, réglez, modifiez ou entretenez le barbecue de façon inadéquate. Lisez les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer ou de réparer ce barbecue.**

**DANGER**
**Le non-respect des instructions risque d'entraîner une explosion qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.**

**DANGER!**
**N'UTILISEZ JAMAIS ce barbecue à l'intérieur, que ce soit pour cuisiner ou comme appareil de chauffage. Des vapeurs TOXIQUES pourraient s'accumuler et vous asphyxier. Cet appareil NE DOIT JAMAIS être utilisé sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.**

**MISE EN GARDE**
**La combustion du gaz naturel produit des substances chimiques qui peuvent causer le cancer, des malformations congénitales et d'autres problèmes du système reproductif.**

**MISE EN GARDE**
**Pour usage à l'extérieur seulement (à l'extérieur de tout espace clos).**



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE. SI VOUS ASSEMBLEZ CE BARBECUE POUR UNE AUTRE PERSONNE, ASSUREZ- VOUS DE LUI DONNER CE MANUEL DE FAÇON QU'ELLE PUISSE LE CONSULTER.
**CONTACTEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE** PAR COURIEL À **SERVICE@PYROMAGICBBQ.COM OU COMPOSEZ LE 1-877-885-8227 DU LUNDI AU VENDREDI DE 6:00 h À 17:00 h (HNP).**

**Imprimé en Chine**

GSS2818JN
Manuel de l'utilisateur

# Utilisation du barbecue1-2-3

Avant la cuisson

Étape 1. Votre barbecue doit toujours être utilisé à une distance sécuritaire, loin de la maison*.

Étape 2. Effectuez toujours un test d'étanchéité sur toutes les connections et les tuyaux.*

Étape 3. Gardez les enfants à une bonne distance du barbecue.

Durant la cuisson.

(Suivez ces indications avec soin afin d'éviter d'enclencher la valve de sécurité du régulateur)

Étape 1. Commencez par ouvrir le couvercle. Ouvrez ensuite, lentement, la valve de la source de gaz naturel.

Étape 2. N'allumez qu'un seul brûleur à la fois.

Étape 3. Utilisez des mitaines de four ou des gants protecteurs lorsque le barbecue devient chaud.

Après la cuisson.

Étape 1. Laissez brûler les résidus de cuisson pendant 10 à 15 minutes.

Étape 2. Le barbecue doit être complètement refroidi avant de refermer le couvercle.

Étape 3. Nettoyez les accumulations de graisse et couvrez votre barbecue.

*Référez-vous au manuel de l'utilisateur pour plus de détails.

**MISE EN GARDE**
**POUR VOTRE SECURITE**

1. Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à moins de 25 pi (8 m) du barbecue.
2. Si vous chauffez de l'huile ou de la graisse, assurez-vous que la température de l'huile ou de la graisse ne dépasse pas 177 ℃ (350 ℉). Ne rangez jamais d'huile de cuisson à proximité du barbecue.
3. Ne rangez jamais de bonbonne de rechange à moins de 10 pi (3m) du barbecue ou de tout autre appareil de cuisson.
4. N'ALLUMEZ PAS les brûleurs principaux au même temps que le brûleur de la rôtisserie.

**MISE EN GARDE**
**POUR VOTRE SECURITE**

Si vous sentez une odeur :

1. Fermez l'alimentation de gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle du barbecue.
4. Si l'odeur persiste, contactez votre fournisseur de gaz ou le service local des incendies.

Pour éviter les dommages matériels ou les blessures corporelles, lisez attentivement et comprenez les **MISES EN GARDE** et les **INSTRUCTIONS** incluses dans ce manuel avant l'utilisation de ce barbecue.

**Gardez le manuel de l'utilisateur pour pouvoir le consulter au besoin.**

# Table des matières

**Consignes de sécurité.....3**

**Liste des pièces.....5**

**Liste des fixations.....6**

**Directives de Montage…….....7**

**Utilisation…….....14**

**Raccordement – gaz naturel…..…….....14**

**Essai d'étanchéité.....15**

**Allumage…….....15**

**Réajuster le système de sécurité du régulateur….17**

**Nettoyage et entretien.....18**

**Recettes…….....19**

**Guide de dépannage.....20**

**Programme de garantie.....22**

# Consignes de sécurité

Cher client,

Félicitations pour votre nouveau barbecue. Vous avez fait le bon choix ! Vous trouverez dans ce manuel les instructions d'assemblage, des recettes, des conseils pratiques et des directives générales sur la façon d'utiliser et d'entretenir le barbecue en toute sécurité. Notre personnel qualifié s'efforce toujours de vous offrir des produits faciles à assembler. Si vous avez des questions ou des problèmes ou s'il vous manque des pièces, n'hésitez pas à communiquer avec notre service à la clientèle au 1 877 885-8227, du lundi au vendredi, de 6 à 17 h (HNP).

**REMARQUE :** ce barbecue doit être utilisé et installé conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, utilisez le code national - Gaz et Combustibles, ANSI Z223.1, NFPA54 ou CAN/CGA-B149.1, code d'installation de propane et de gaz naturel.

**IMPORTANT :** LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER.

**La sécurité d'abord !**
**Lisez toutes les mises en garde et précautions et assurez-vous de bien les comprendre avant d'utiliser votre barbecue.**

**MISE EN GARDE**

1. Ce barbecue est conçu pour être utilisé à l'extérieur seulement ; ne l'utilisez pas dans un bâtiment, un garage ni un endroit clos.
2. Ne tentez pas d'assembler ni d'utiliser ce barbecue si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou de drogues
3. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle du barbecue, car la chaleur emprisonnée sous le couvercle pourrait causer des brûlures.
4. Le barbecue doit être placé sur une surface ferme et de niveau, loin de toute surface combustible. Une entrée en asphalte pourrait ne pas convenir.
5. Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.
6. Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart lorsque vous utilisez le barbecue.
7. Ce barbecue n'est pas un modèle de table. Ne placez pas ce barbecue sur n'importe quelle sorte de surface de table.
8. Ce barbecue est conçu pour être alimenté au gaz naturel seulement.
9. N'utilisez pas le barbecue par temps très venteux.
10. Ne tentez jamais de raccorder ce barbecue au système intégré d'alimentation de gaz propane d'une roulotte, d'une maison mobile ou d'une maison.
11. N'utilisez jamais de briquettes, ni d'allume-feu.
12. Ce barbecue n'est pas conçu pour être installé dans ou sur un bateau ou un véhicule de loisir.
13. Ne tentez jamais de déplacer le barbecue pendant qu'il fonctionne.
14. N'utilisez le barbecue que s'il est **COMPLÈTEMENT** assemblé et que toutes les fixations sont bien serrées.
15. Gardez toute matière inflammable à au moins 50,8 cm (20 po) du barbecue. N'utilisez PAS ce barbecue ni aucun autre appareil au gaz sous une structure en porte-à-faux ni à proximité de constructions inflammables.
16. N'utilisez pas le barbecue dans un milieu explosif. Gardez le barbecue à l'écart de toute matière combustible et de tout liquide ou vapeur inflammable.
17. N'essayez pas d'utiliser le barbecue avec des pièces manquantes ou endommagées. Contactez le service à la clientèle pour un remplacement.

**ATTENTION - Prévention des brûlures**

1. Ne touchez pas les pièces de métal du barbecue tant qu'il n'est pas complètement refroidi (ce qui devrait prendre environ 45 minutes), à moins de porter des gants isolants ou d'utiliser des poignées.
2. Ne modifiez pas le barbecue de quelque façon que ce soit.
3. Avant d'allumer le barbecue, vérifiez l'état du tuyau de gaz naturel pour vous assurer qu'il n'est pas effiloché ou craquelé, et qu'il ne présente aucun dommage. Si le tuyau est endommagé, vous devez le remplacer avant d'utiliser le barbecue. Le tuyau de rechange doit répondre aux spécifications du fabricant.
4. Gardez le tuyau de gaz naturel éloigné des surfaces et de la graisse chaude.

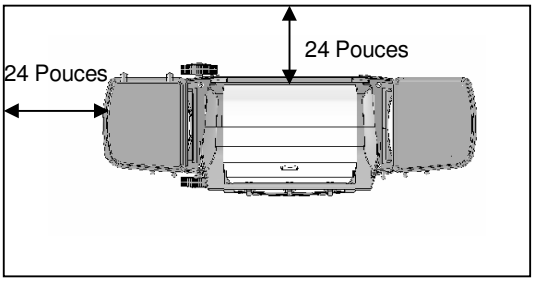
**Le choix d'un emplacement sécuritaire**
**DANGER**
Pour prévenir la possibilité d'un incendie ou l'intoxication, n'utilisez jamais ce barbecue à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage d'une remise ou d'un passage couvert, ni dans un bateau, une roulotte ou un véhicule récréatif.

**MISES EN GARDE**
N'utilisez pas ce barbecue sous une structure combustible (auvent, parasol, etc.).

Assurez-vous que le barbecue n'est pas sous la structure en porte-à-faux d'une maison, un garage ou de tout autre bâtiment avant de l'allumer. La structure pourrait réfléchir la chaleur et les flambées, ce qui pourrait entraîner un incendie.

Avant d'allumer le barbecue, assurez-vous qu'il est à au moins 24 po de tout matériau combustible et qu'il n'y a pas l'essence ni d'autres matières inflammables a proximité du barbecue. La chaleur produite par le barbecue pourrait faire enflammer ces substances. La température d'un feu de graisse ou la chaleur produite par le barbecue pourrait être suffisantes pour enflammer les substances combustibles ou volatiles à proximité.

(Voir fig. à la droite).




Placez toujours le barbecue dans un endroit ou il y a amplement d'air pour la combustion et la ventilation, mais jamais dans un fort courant d'air.

Ne laissez jamais le barbecue chauffer sans surveillance pour empêcher les flambées de brûler sans contrôle.

Pour prévenir les brûlures, ne tentez jamais de déplacer ce barbecue tant qu'il fonctionne ou tant qu'il est encore chaud.

Pour prévenir les incendies, ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à proximité du barbecue ou de tout appareil de cuisson qui produit de la chaleur.

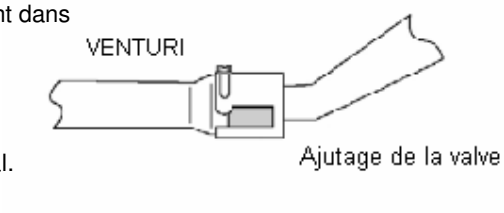
Ce barbecue doit être installé conformément aux codes locaux ou, en l'absence de ceux-ci, conformément aux normes ANSI Z21.58b*CAN/CGA-1.6b-2002 et au code d'installation du gaz naturel ou au code d'installation du propane.

**Consignes de sécurité concernant le gaz naturel**
Le gaz naturel est inflammable et hasardeux si manipulé incorrectement. Devenez conscient de ses caractéristiques avant d'utiliser tout produit alimenté au gaz naturel.

- Caractéristiques du gaz naturel : Inflammable, explosif lorsque pressurisé, plus léger que l'air, s'accumule en flaques dans les régions élevées.
- Le gaz naturel n'a pas d'odeur à l'état naturel ; on lui ajoute une odeur reconnaissable.
- Ce barbecue est conçu pour être alimenté au gaz naturel seulement.

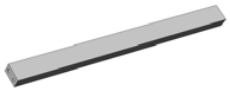
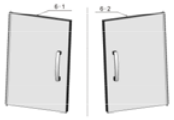
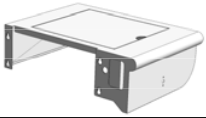
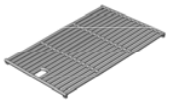
**MISE EN GARDE**
- Assurez-vous que le compartiment de la valve, les brûleurs et les conduits de circulation d'air du barbecue demeurent propres.
- Inspectez le barbecue avant chaque utilisation:

Étape 1. Inspectez les tuyaux et raccordements afin de vous assurer qu'ils sont sécuritaires.
Étape 2. Enlevez les brûleurs et inspectez-les minutieusement. Assurez-vous que le venturi de chaque brûleur n'est pas obstrué par des nids d'insectes ou autres débris. Si nécessaire, utilisez une brosse à bouteille ou une bouteille d'air comprimé pour nettoyer l'intérieur du brûleur.
*** Un feu pourrait survenir sous l'appareil si les venturis sont obstrués.
Étape 3. Assurez-vous que chaque bec de valve est inséré correctement dans l'ouverture du brûleur.

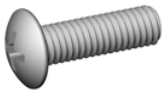
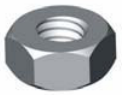



**Renseignements généraux**
1. Un tuyau à gaz naturel est requis.
2. Ce barbecue au gaz n'est PAS conçu pour l'usage commercial.

# Liste des pièces

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1. Chariot----------1pc | 2. Panier----------1pc | 3. Traverse arrière----------1pc  | 4-1. Rail gauche de tiroir---1pc |
| 4-2.Rail droit de tiroir----------1pc | 5.Panneau arrière du chariot-1pc | 6. Porte du chariot----------2 pcs  | 7.Tiroir----------1pc |
| 8.Coffre----------1pc | 9. Tablette droite----------1pc | 10. Tablette gauche---------1pc  | 11. Brûleur latéral----------1pc |
| 12. Plaque de rayonnement-4pcs | 13. Grille de cuisson--------2pcs  | 14. Grille de réchaud----------1pc | 15. Lèchefrite----------1pc |
| 16. Support du récipient à graisse ----------1pc | 17. Récipient à graisse------1pc | 18.Bouton du brûleur latéral--1pc | 19. Support du bouton du brûleur latéral----------1pc |
| 20. Tuyau de gaz naturel----1pc | 21. Support du moteur--------1pc | | |

# Liste des pièces

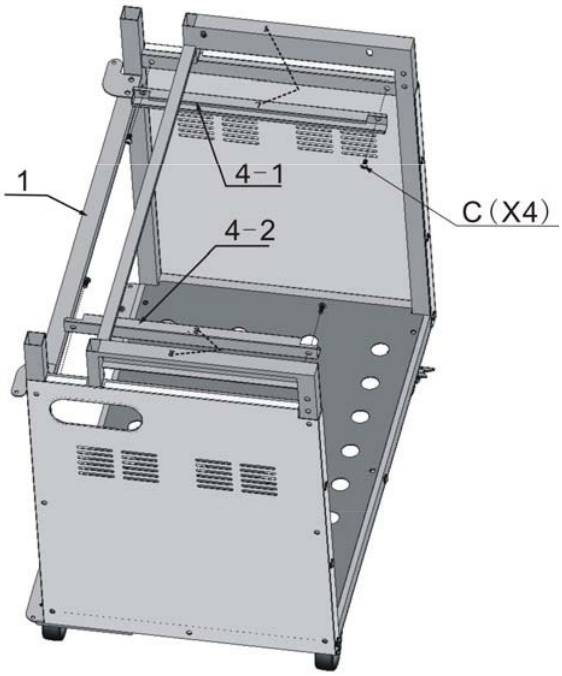
| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| A | Boulon M6 X 50mm | 4pcs | G | Rondelle platte 1.2 | 6pcs |
| B | Boulon M6 X 20mm | 12pcs | H | Ecrou M4 | 4pcs |
| C | Boulon M6 X 12mm | 11pcs | I | Boulon M4 X 8mm | 2pcs |
| D | Rondelle à ressort | 10pcs | J |  Boulon M6 X 15mm | 2pcs |
| E | Rondelle platte | 17pcs | k |  Ecrou M6 | 2pcs |
| F | Boulon M4 X 12mm | 4pcs | L | Tournevis | 1pc |

**Fixations ci-dessus ne sont pas de grandeur actuelle.**
**(Un tournevis est inclus)**

# DIRECTIVES DE MONTAGE

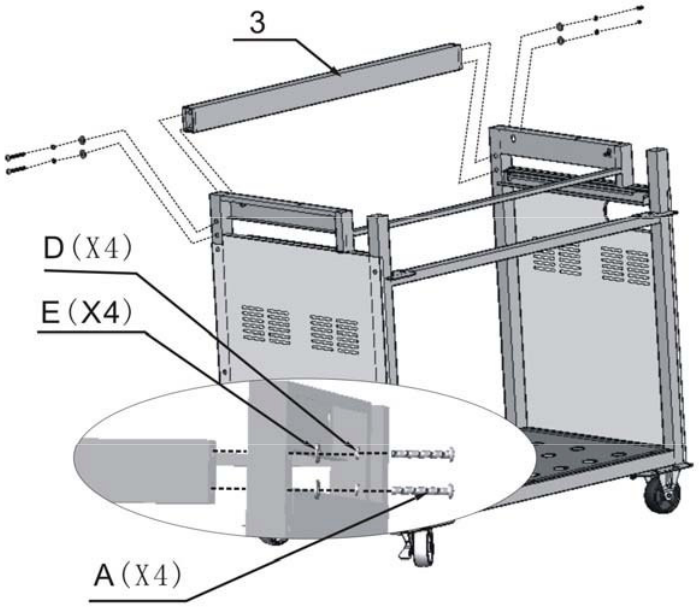
Sortez le contenu de l'emballage et assurez-vous que vous avez toutes les pièces avant de procéder! Poser d'abord les fixations à la main, puis, à l'aide du tournevis fourni, serrez-les bien une fois l'assemblage terminé.

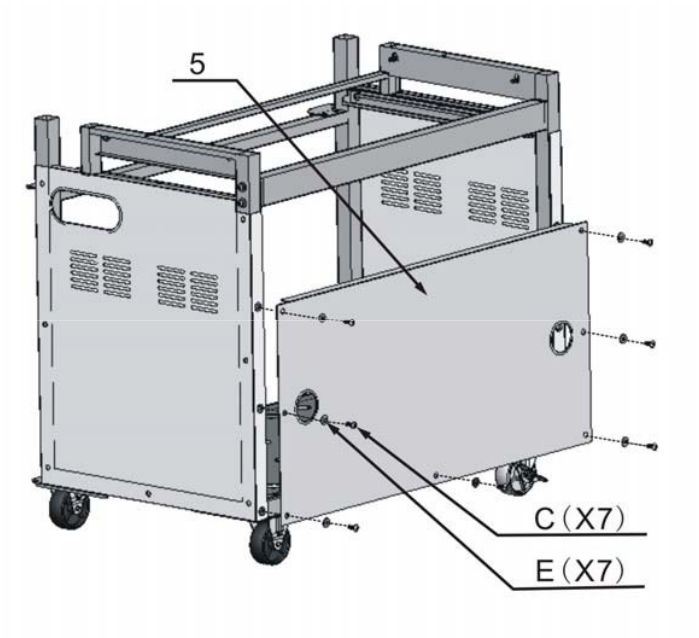
**L'assemblage devrait prendre moins de 40 minutes.**



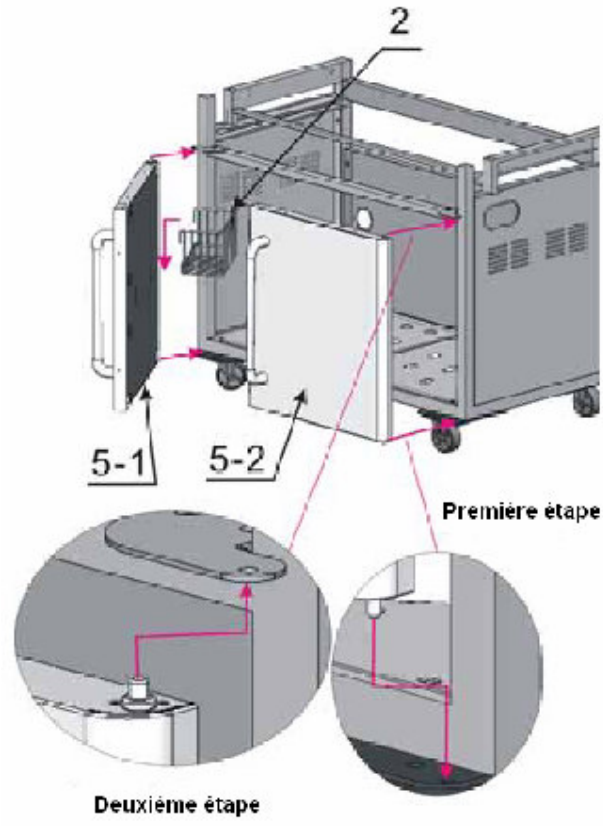

**Étape 1**
Notez: Avant de commencer l'assemblage, vérifiez que les freins des roues du chariot soient bien enclenchés.
Alignez les trous du rail de support du tiroir de gauche (4-1) avec les trous dans le panneau gauche du chariot. Vissez un boulon M6 X12mm (C) dans chaque trou fileté. Répétez cette procédure pour le rail de support du côté droit (4-2).

**Étape 2**
Alignez les trous de la traverse arrière du chariot (3) avec les trous du côté gauche et du côté droit du panneau arrière du chariot respectivement. Vissez un boulon M6 X 50mm (A) et fixez-le avec une rondelle à ressort (D) et une rondelle plate (E) Bien serrer les boulons à l'aide du tournevis fourni.

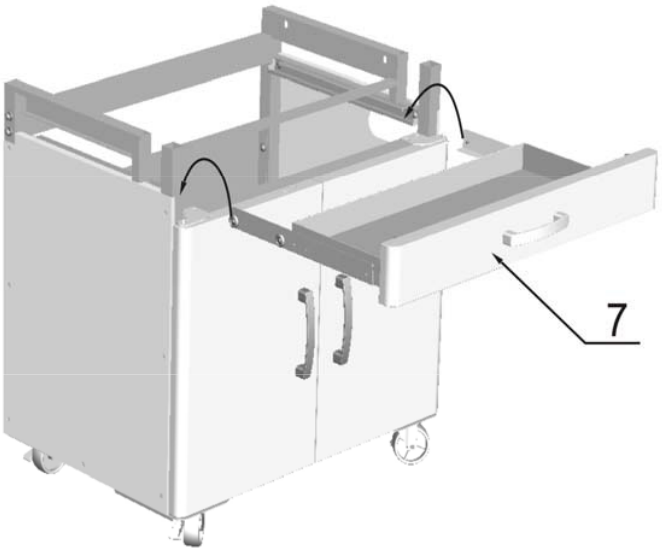




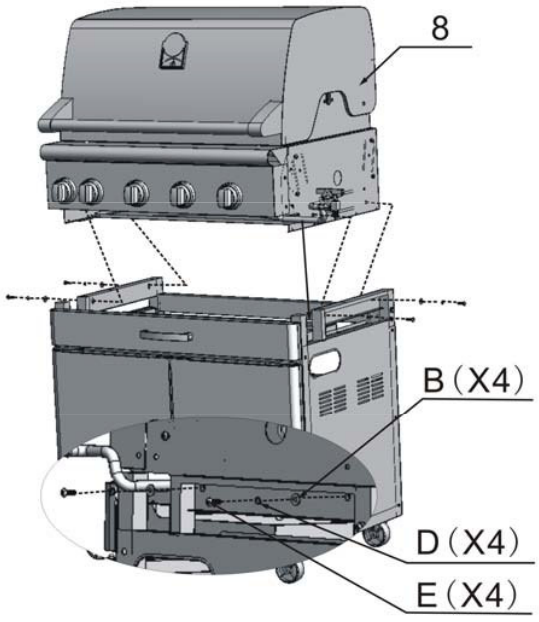

**Étape 3**
Alignez les trous du panneau arrière (5) avec les trous du chariot. Vissez un boulon M6 X12mm (C) avec une rondelle plate (E) dans chaque trou fileté.



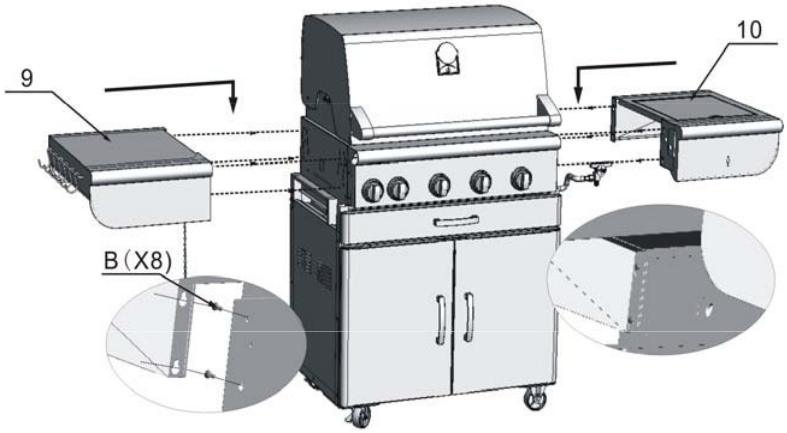

**Étape 4**
Premièrement: Insérez la cheville inférieure de la porte du chariot (6-1) dans le trou du bas du chariot.
Deuxièmement: Insérez la cheville supérieure de la porte du chariot (6-1) dans les trous du haut du chariot.
Répétez cette procédure pour la deuxième porte du chariot (6-2).
Insérez le crochet du panier (2) dans les trous de la porte du chariot (6-1).




**Étape 5**
Insérez complètement chacune des deux roulettes arrière du tiroir (7) dans les rails de gauche et de droite du tiroir dans le chariot tel qu'indiqué sur l'illustration.
Notez : Les deux roulettes de chaque côté du tiroir doivent être entièrement à l'intérieur des rails.

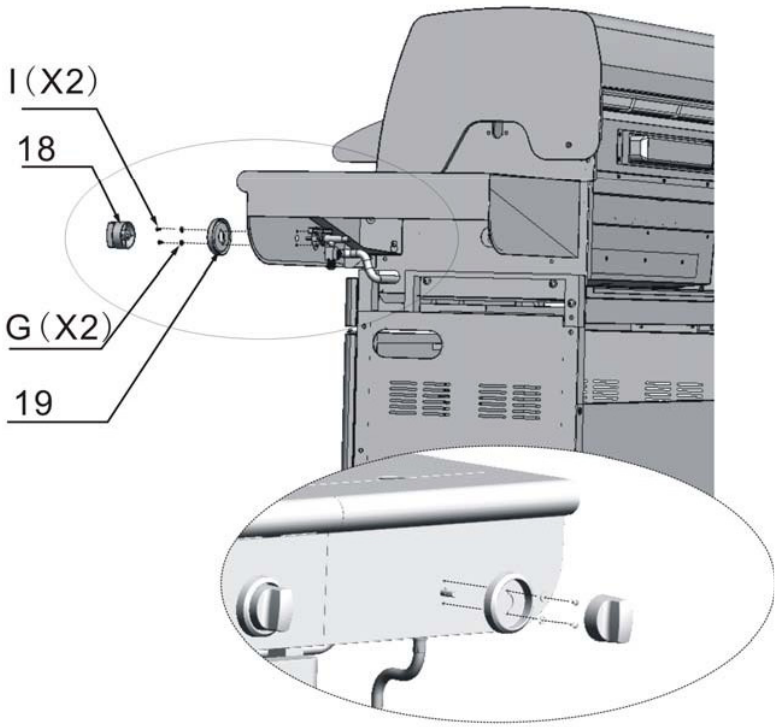


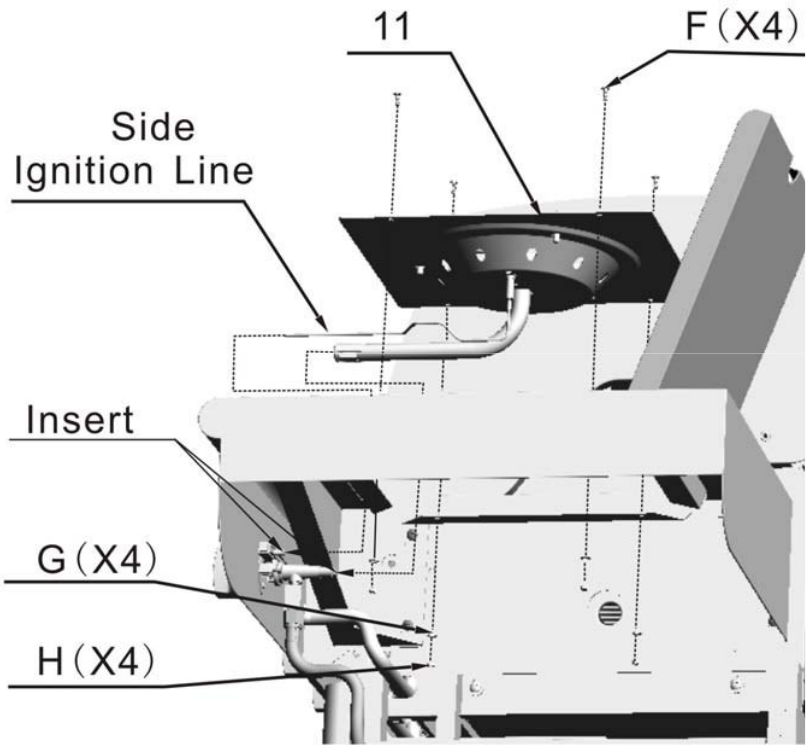

**Étape 6**
Placez le coffre (8) sur le chariot, en vous assurant de passer le tuyau de la valve par l'ouverture supérieure gauche dans le panneau du chariot. Vissez un boulon M6 X 20 mm (B), y attachant une rondelle à ressort (D) et une rondelle plate (E), dans chaque trou. Passez le régulateur par le trou ovale dans le panneau du chariot, vers l'intérieur.



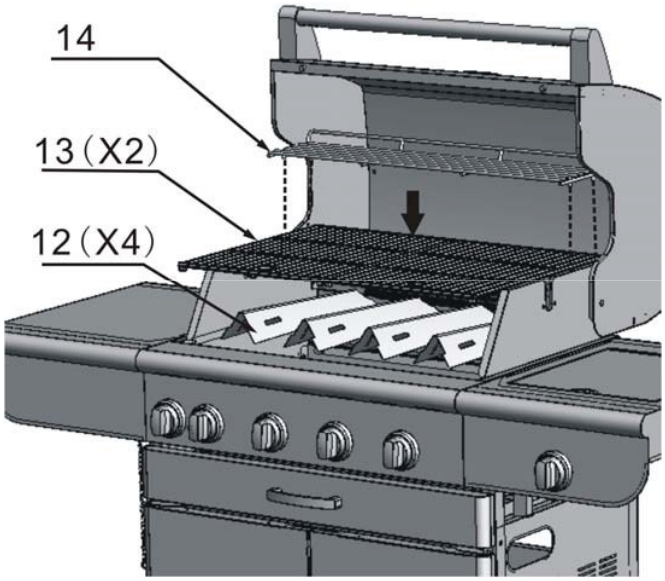

**Étape 7**
Alignez les trous dans la tablette droite (9) avec les trous dans le panneau droit du chariot.
Vissez un boulon M6 X 20mm (B) dans chaque trou fileté.
Serrez bien.
Répétez cette procédure pour la tablette gauche (10).

**Étape 8**
Alignez les trous du support du bouton du brûleur latéral (19) avec les trous dans la tablette et sur la valve du brûleur latéral.
Vissez un boulon M4 X 18mm(I), l'attachant avec une rondelle (G) dans chaque trou fileté.
Serrez les boulons à l'aide du tournevis.
Insérez le bouton du brûleur latéral (18) sur l'arbre de la valve.

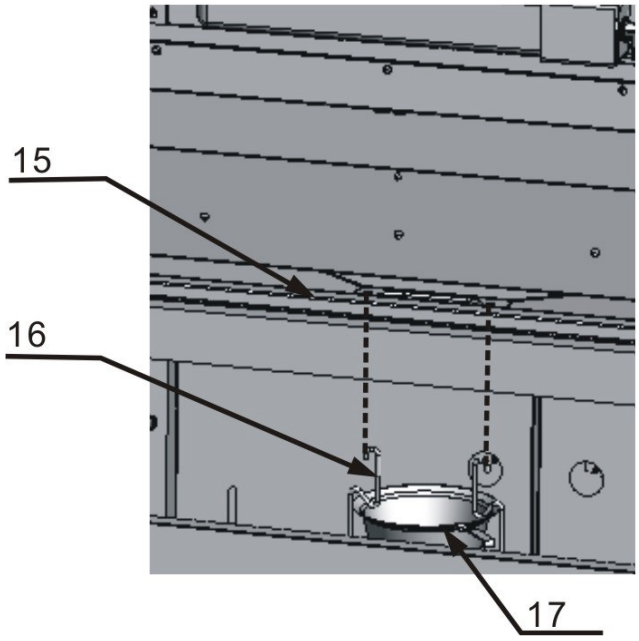





**Étape 9**
Placez le brûleur latéral (11) dans la tablette gauche.
Insérez le fil d'ignition latéral à l'électrode de la grille du brûleur latéral et alignez le tube Venturi avec l'ajutage.
Alignez les trous dans la grille du brûleur latéral avec les trous dans la tablette du côté gauche, vissant un boulon M4 X 12mm (F), y attachant une rondelle M4 (G) et un écrou M.




**Étape 10**
Levez le couvercle du barbecue, placez les plaques de rayonnement (12) dans le coffre, au dessus des brûleurs.
Placez les grilles de cuisson (12) dans le coffre au dessus des plaques de rayonnement.
Insérez les quatre pattes de la grille de réchaud (13) dans les ouvertures sur le dessus du coffre.

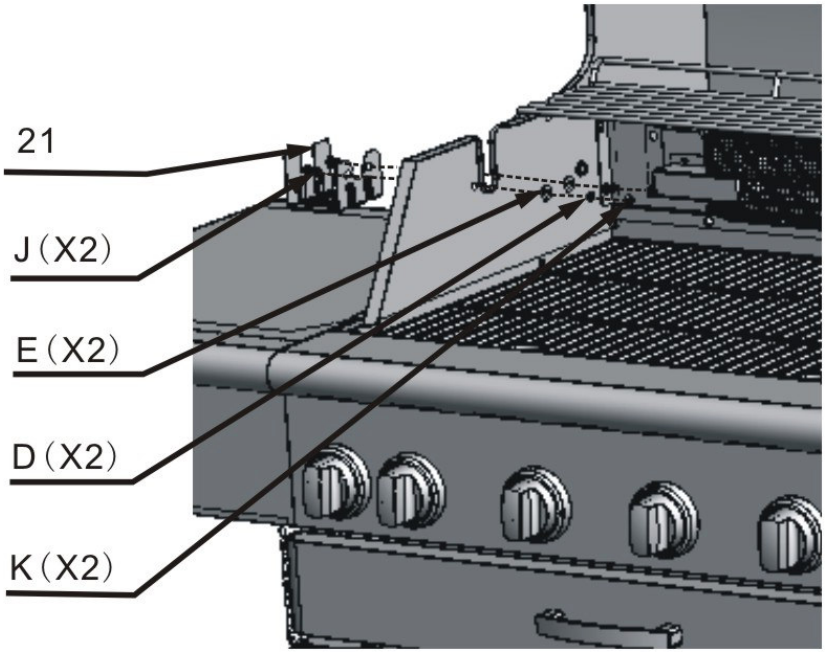



**Étape 11**

Glissez la lèchefrite (15) dans le dos du coffre.

Accrochez le support du récipient à graisse (16) aux trous en dessous de la lèchefrite dans le coffre.

Placez le récipient à graisse (18) dans le support du récipient à graisse.

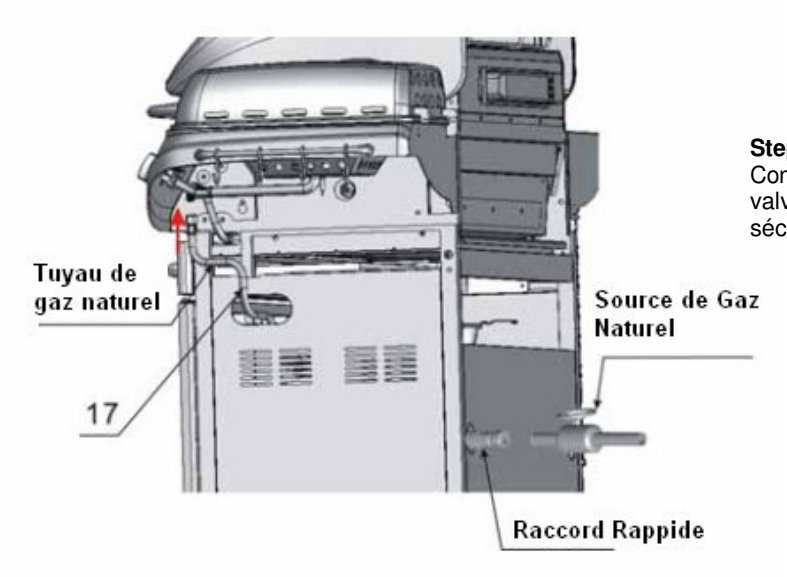



**ÉTAPE 12**

Alignez les trous dans le support du moteur (21) avec les trous dans le côté droit du corps du coffre.

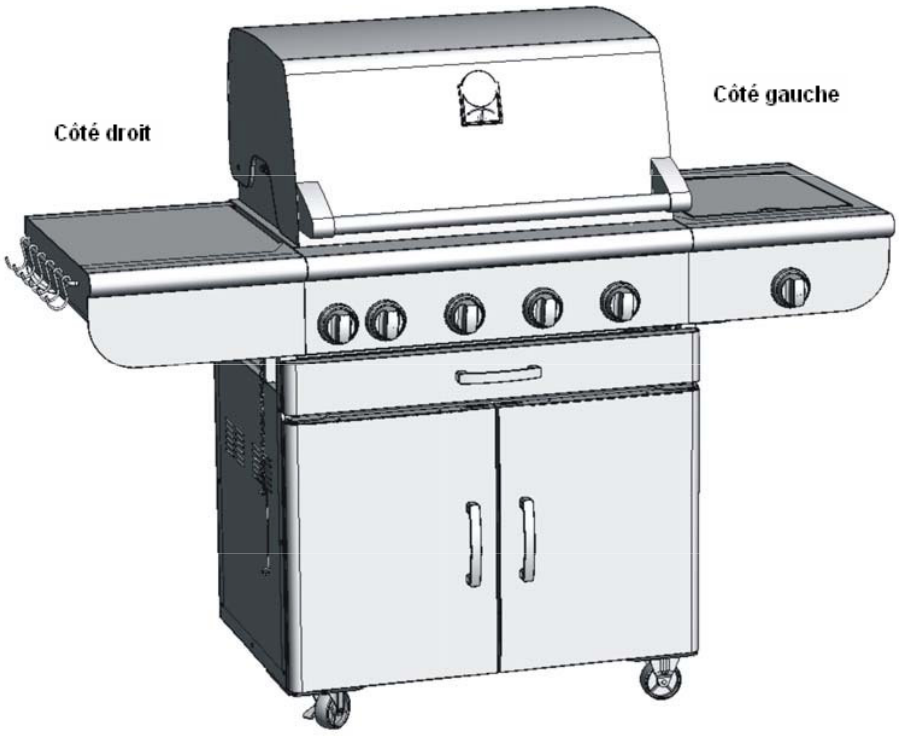
Vissez un boulon M6 X 15mm (J), y attachant une rondelle M6 (E), une rondelle à ressort (D) et un écrou M6 (K).

Bien serrer les boulons à l'aide du tournevis fourni.




**Step 13**
Connectez le tuyau à gaz naturel (20) avec le tube de la valve. Assurez-vous que la connexion est sécuritaire.

# Montage complet



# UTILISATION DU BARBECUE

Ce barbecue est conçu pour être alimenté au gaz naturel à une pression de 7 pouces de colonne d'eau. Communiquez avec votre fournisseur de gaz naturel, car la pression d'alimentation du gaz naturel varie d'une région à l'autre. Pour installer le tuyau d'alimentation du barbecue, consultez le Code du bâtiment de votre région ou communiquez avec votre fournisseur de gaz naturel ou un installateur qualifié.

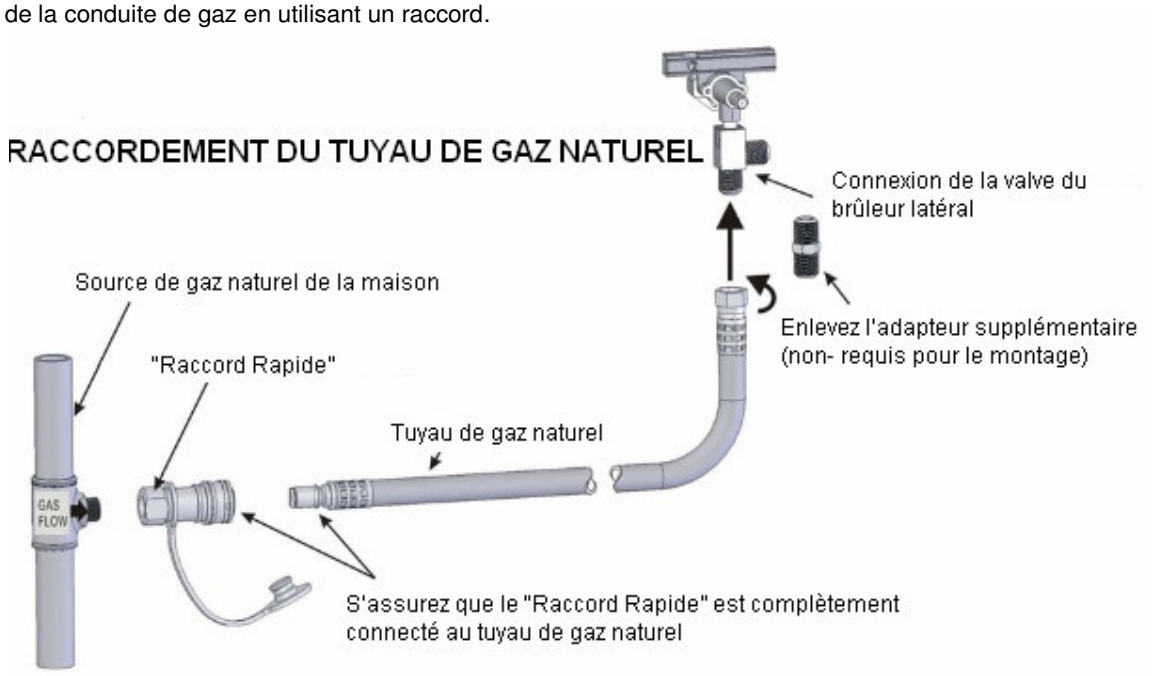
Il est recommandé d'installer une valve sur le tuyau d'alimentation en gaz naturel.
À l'extérieur, la valve doit être installée entre le mur et le raccord rapide, ou avant que le tuyau entre dans le sol.

Tous les raccords filetés mâles doivent être enduits de ruban d'étanchéité qui résiste au gaz naturel.
Assurez-vous qu'au moins trois ou quatre des filets sont couverts.

Ne JAMAIS ranger ni utiliser de l'essence ou autre substance volatile à proximité de ce barbecue.

## Raccordement – Gaz Naturel

Tous les raccords filetés mâles doivent être enduits de mastic ou de ruban d'étanchéité qui résiste au gaz naturel. Raccordez une extrémité du tuyau flexible au brûleur latéral. Raccordez l'autre extrémité du tuyau à la valve manuelle de la conduite de gaz en utilisant un raccord.


RACCORDEMENT DU TUYAU DE GAZ NATUREL
Connexion de la valve du brûleur latéral
Source de gaz naturel de la maison
Enlevez l'adapteur supplémentaire (non- requis pour le montage)
"Raccord Rapide"
Tuyau de gaz naturel
GAS FLOW
S'assurez que le "Raccord Rapide" est complètement connecté au tuyau de gaz naturel

Si le système d'alimentation au gaz naturel est soumis à un essai de surpression, le barbecue doit être débranché si la pression dépasse 1,2 lb/po$^2$ (3,5 kPa).

Si le système d'alimentation au gaz naturel est soumis à un essai de basse pression, le barbecue doit être débranché si la pression est inférieure
à 1,2 lb/po$^2$ (3,5 kPa).

**Mise en garde :** les valves des brûleurs sont réglées à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Vous devez communiquer avec votre détaillant si vous voulez alimenter le barbecue avec un autre type de gaz.

**DANGER**

**Pour réduire les risques d'incendie et d'explosion lors d'un essai d'étanchéité :**

1. Procédez toujours à l'essai d'étanchéité avant d'allumer le barbecue et chaque fois que vous le raccordez à une source de gaz naturel.
2. Ne fumez pas. N'utilisez pas de sources d'inflammation durant l'essai d'étanchéité.
3. Effectuez l'essai d'étanchéité à l'extérieur dans un site bien aéré.
4. N'utilisez pas d'allumette, de briquet ni de flamme pour vérifier l'étanchéité du système.
5. N'utilisez pas le barbecue tant que les fuites ne sont pas colmatées. S'il est impossible de colmater une fuite, coupez l'alimentation en gaz naturel. Communiquez avec un réparateur d'équipement au gaz ou avec votre fournisseur de gaz naturel.

**POUR FAIRE UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ**

1. Préparez deux ou trois onces d'eau savonneuse (une mesure de savon à vaisselle pour trois mesures d'eau).
2. Assurez-vous que les boutons de commande des valves sont fermés.
3. Badigeonnez ou vaporisez la solution sur tous les points de raccordement du système d'alimentation en gaz.
4. Ouvrez la valve du gaz naturel.
5. Inspectez la solution et vérifiez s'il se produit des bulles. S'il n'y a pas de bulles, il n'y a pas de fuite de gaz.
6. S'IL Y A DES BULLES, vous avez une fuite. Continuez à l'étape 7.
7. Fermez la valve du gaz naturel et débranchez le tuyau flexible et rebranchez-le en vous assurant que la connexion est bonne.
8. Effectuez à nouveau l'essai d'étanchéité.
9. S'il y a encore des bulles, remplacez le tuyau de gaz naturel ou le Raccord Rapide ou communiquez avec un technicien qualifié.

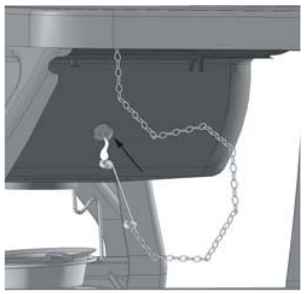
## Allumage du barbecue

**Danger :** vous devez toujours ouvrir le couvercle du barbecue pour l'allumer; et attendre cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper si le barbecue ne s'allume pas, sans quoi vous pourriez provoquer une flambée explosive et vous blesser sérieusement ou mortellement.

**Avertissement :** Pour prévenir les blessures, ne jamais vous pencher la tête au dessus de l'appareil lorsque vous tentez d'allumer les brûleurs principaux.

**Brûleurs principaux**

1. Ouvrez le couvercle avant d'allumer les brûleurs.
   **ATTENTION :** Si vous tentez d'allumer le barbecue le couvercle fermé, le gaz pourrait exploser ! Assurez-vous qu'il n'y a aucune obstruction qui pourrait empêcher le passage de l'air nécessaire à la combustion du gaz. Des araignées et des insectes peuvent faire leur nid dans les venturis des brûleurs, ce qui pourrait faire brûler le gaz à l'extérieur du venturi.
2. Toutes les valves doivent être fermées.
3. Ouvrez la valve de la conduite de gaz.
4. N'allumez que les brûleurs dont vous avez besoin, en procédant comme suit :
5. BBQ à bouton d'ignition: Appuyez sur le bouton d'ignition pour allumer le brûleur.
   BBQ avec ignition automatique : Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le d'environ ¼ de tour en sens antihoraire jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » ; le brûleur devrait alors s'allumer.
   IMPORTANT: Allumez SEULEMENT un brûleur à la fois! Une fois le brûleur allumé, le brûleur suivant s'allumera en tournant le bouton de contrôle à la position "HIGH".
6. **ATTENTION** : S'il ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton de contrôle à la position "Off", ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant de tenter d'allumer le barbecue à nouveau pour permettre au gaz de se dissiper. Si la flamme du brûleur s'éteint durant l'utilisation, tournez le bouton de contrôle à la position "Off", ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant de tenter d'allumer le barbecue à nouveau pour permettre au gaz de se dissiper. Essayez d'allumer de nouveau.
7. Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.



**Allumage des brûleurs principaux avec une allumette**

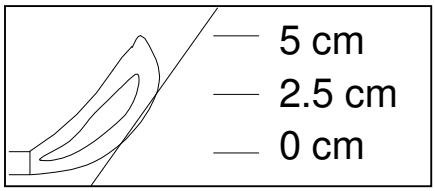
1. Enlevez la grille de cuisson qui est au-dessus du brûleur que vous voulez allumer.
2. Insérez une allumette sur le porte-allumette (fourni), puis l'allumez.
3. Approchez la flamme aux orifices du brûleur.
4. Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le en sens antihoraire ; le brûleur devrait s'allumer instantanément. Procédez de la même façon pour allumer les autres brûleurs, si désiré.
5. Réinstallez la grille de cuisson et réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

**Précautions**

1. Après l'allumage, assurez-vous qu'il y a des flammes dans tous les orifices du brûleur.
2. Si le brûleur s'éteint durant l'utilisation, fermez immédiatement la valve et ouvrez le couvercle pour dissiper le gaz. Attendez au moins 5 minutes avant de tenter à nouveau d'allumer.
3. Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, allumez tous les brûleurs et faites-les chauffer à HIGH pendant 15 minutes, le couvercle fermé, pour brûler les résidus de fabrication.
4. Nettoyez le barbecue après chaque utilisation ; n'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou inflammables, car vous risqueriez d'endommager des pièces du barbecue ou de causer un incendie.

**Brûleur latéral**

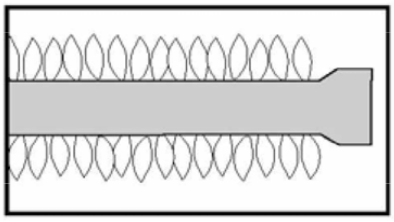
1. Ouvrez le couvercle, avant de procéder à l'allumage du brûleur. Le couvercle doit demeurer ouvert lorsque le brûleur est allumé.
2. La valve doit être fermée.
3. Ouvrez la valve de la conduite de gaz.
4. Barbecue avec bouton d'ignition: Appuyez sur le bouton d'ignition pour allumer le brûleur.
   BBQ avec ignition automatique : Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le d'environ ¼ de tour en sens antihoraire jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » ; le brûleur devrait alors s'allumer.
5. **ATTENTION** : S'il ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton de contrôle à la position "Off", ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant de tenter d'allumer le barbecue à nouveau pour permettre au gaz de se dissiper. Si la flamme du brûleur s'éteint durant l'utilisation, tournez le bouton de contrôle à la position "Off", ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant de tenter d'allumer le barbecue à nouveau pour permettre au gaz de se dissiper. Essayez d'allumer de nouveau.
6. Une fois le brûleur allumé, réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.




**Vérifiez la flamme lorsque le brûleur est allumé :**
**Elle devrait être bleue et jaune et mesurer entre 2.5 et 5 cm.**

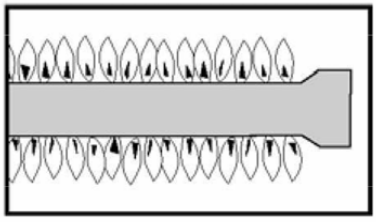
Assurez-vous que le bruleur est allumé et qu'il produit des flammes adéquates (voir fig. A, B et C) Si le bruleur produits des flammes inadéquates, reportez-vous au guide de dépannage.

FIG. A



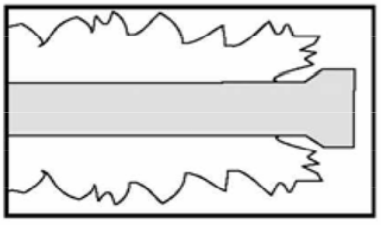
Normal: flamme bleue à pointe jaune 2.5 cm à 5 cm d'hauteur

FIG. B



Trop d'air: flammes bleues bruyantes et intenses.

FIG. C



Pas assez d'air: flammes jaunes et chancelantes.

## Flambées

Les flambées sont normales dans un barbecue et elles contribuent à accroitre la saveur des aliments. Elles sont causes par le gras qui dégoutte sur la plaque de rayonnement ou les bruleurs durant la cuisson. Il faut toutefois contrôler l'intensité. Des flambées pour éviter de bruler les aliments ou de causer un incendie.

MISE ENGARDE: NE LAISSEZ JAMAIS LE BARBECUE SANS SURVEILLANCE DURANT LA CUISSON ET BAISSEZ LE FEU SI LES FLAMBÉES S'INTENSIFIENT.

**Pour éteindre les brûleurs**:

1. Tournez le bouton en sens horaire jusqu'à la position MAX, puis enfoncez-le pour le mettre à la position FERMÉ. Ne tentez jamais de tourner le bouton sans l'enfoncer, car vous pourriez endommager la valve.
2. Fermez la valve de la conduite de gaz sans tarder.
3. Fermez le couvercle du barbecue.

## Réajuster le système de sécurité du régulateur

- Les nouveaux régulateurs sont équipes d'un système de sécurité qui réduit l'arrivée du gaz en cas d'une fuite de gaz. Toutefois, une mauvaise utilisation du BBQ peut déclencher le système de sécurité du régulateur sans qu'il y ait une fuite de gaz.
- Si le gaz s'éteint soudainement, la raison est souvent que la valve de la bobonne de propane a été ouverte trop rapidement ou qu'un ou plus d'un des boutons de contrôle du brûleur était ouvert avant d'ouvrir la valve du réservoir de propane.
- Cette procédure s'applique avec tous les BBQ au propane et aussi au gaz naturel. Lorsque vous faites la procédure avec un modèle au gaz naturel, simplement remplacer les mots gaz propane pour gaz naturel.
- Pour vous assurer du succès du test du système de sécurité du régulateur, s.v.p. suivez la procédure ci-dessous.

    1. Fermez la valve du réservoir de gaz propane.
    2. Tournez tous les boutons de contrôle (principal et latéral) à « OFF »
    3. Déconnectez le régulateur du réservoir de gaz propane.
    4. Ouvrez les couvercles du BBQ.
    5. Tournez tous les boutons de contrôle (principal et latéral) « HIGH »
    6. **Attendez 1 minute.**
    7. Remettez tout les boutons de contrôle à « OFF ».
    8. **Attendez au moins 5 minutes.**
    9. Reconnectez le régulateur au réservoir de propane.
    10. Ouvrez la valve du réservoir de gaz propane **LENTEMENT** ¼ de tour à la fois jusqu'à l'ouverture totale de la valve.
    11. Avec les **couvercles du BBQ ouverts**, pour les BBQ a bouton d'allumage : tournez seulement un bouton de contrôle du brûleur principal à la position « HIGH ». Allumez le BBQ en poussant le bouton d'allumage. Pour les BBQ à bouton d'allumage automatique : Poussez à fond un bouton de contrôle du brûleur que vous désirez allumer dans le sens antihoraire, jusqu'à ce que vous entendiez le déclic d'allumage.
    12. **ATTENTION** : S'il ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton de contrôle à la position "Off", ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant de tenter d'allumer le barbecue à nouveau pour permettre au gaz de se dissiper. Si la flamme du brûleur s'éteint durant l'utilisation, tournez le bouton de contrôle à la position "Off", ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant de tenter d'allumer le barbecue à nouveau pour permettre au gaz de se dissiper. Essayez d'allumer de nouveau.
    13. Lorsque le brûleur est allumé, ouvrez les autres boutons de contrôle **UN À LA FOIS**.
    14. Quand ils sont tous allumés, fermez le couvercle du BBQ.
    15. Attendez 10 à 15 min. et le BBQ devrait atteindre 400 à 450 degrés.

- Pour éviter de déclencher à nouveau, assurez-vous toujours que tous les boutons de contrôles sont à la position « OFF » avant d'ouvrir la valve du réservoir de propane.

# Nettoyage et entretien

**IMPORTANT**
Pour éviter que la condensation n'entraîne la corrosion, attendez que l'appareil soit complètement refroidi avant de le couvrir.

**Attention :** fermez la valve de la conduite de gaz et laissez refroidir le barbecue avant de le nettoyer ou de l'entretenir. Ne mettez aucune des pièces du barbecue dans un four autonettoyant, car la chaleur extrême pourrait les endommager.

**Nettoyage**

Pour éliminer les résidus d'aliments, laissez chauffer le barbecue pendant 15 minutes après chaque utilisation.

**Matériel de nettoyage recommandé**

| | |
|---|---|
| Savon à vaisselle liquide | Eau chaude |
| Tampon de récurage en nylon | Brosse métallique |
| Trombone ou cure-dents | Couteau à mastique ou grattoir |
| Air comprimé | |

N'utilisez pas de nettoyants qui contiennent de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène.

Surfaces extérieures - Nettoyez avec une solution d'eau chaude et de savon à vaisselle, puis rincez à l'eau.

Si vous croyez que la peinture à l'intérieur du couvercle commence à s'écailler, il s'agit en fait d'accumulations de graisse qui se carbonisent et finissent par s'écailler. Pour éliminer ces accumulations de graisse, nettoyez la surface avec une solution d'eau chaude et de détergent fort, puis rincez à l'eau et séchez à fond.

Fond du barbecue - Éliminez les résidus avec une brosse, un grattoir ou un tampon à récurer, puis lavez à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau et séchez à fond.

Grille de cuisson - Les grilles de cuisson doivent être manipulées avec soin pour éviter d'écailler leur fini émaillé. Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse ou avec de l'eau chaude et du bicarbonate de soude. Les taches tenaces peuvent être éliminées avec une poudre à récurer non abrasive. Terminez en rinçant à l'eau.

Plaques de rayonnement - Nettoyez à l'eau savonneuse avec une brosse métallique, puis rincez-la à l'eau.

Contenant à graisse - Videz périodiquement le contenant à graisse et lavez-le à l'eau chaude savonneuse.

**Nettoyage du brûleur principal**

1. Fermez les valves des brûleurs et de la conduite de gaz.
2. Retirez les grilles de cuisson et les plaques de rayonnement.
3. Retirez le contenant à graisse.
4. Dévissez le boulon sur le pied du brûleur avec un tournevis en tenant l'écrou dessous avec des pinces d'électricien.
5. Soulevez le brûleur en prenant soin de le dégager des sorties de valve.
6. Nettoyez les venturis du brûleur avec une petite brosse ou un jet d'air comprimé.
7. Enlevez tout résidu de nourriture et toute saleté de la surface du brûleur.
8. Nettoyez tous les trous bouchés avec une tige métallique rigide (un trombone déplié, par exemple).
9. Inspectez le brûleur et remplacez-le s'il présente des dommages (fissures, trous). Réinstallez le brûleur en vous assurant que les valves sont bien engagées dans les venturis. Assurez-vous aussi que l'électrode de l'allumeur est bien placée.

# Recettes pour barbecue

**Sauce barbecue à toute épreuve**
**Ingrédients :**

| | |
|---|---|
| ¼ tasse | Oignon finement haché |
| 2 cuillerées à table | Beurre ou margarine |
| ¼ tasse | Cassonade bien tassée |
| 1 cuillerée à table | Sauce Worcestershire |
| ¼ cuillerée à thé | Sauce au piment fort |
| 1 | Gousse d'ail finement hachée |
| 1 tasse | Ketchup |
| ¼ tasse | Jus de citron |
| 1 cuillerée à thé | Moutarde préparée |

**Préparation** :
Faites revenir l'oignon et l'ail dans le beurre ou la margarine jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez tous les autres ingrédients et portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter à découvert pendant 15 à 20 minutes. Les restes peuvent être réfrigérés.

**Poulet mariné de maman**
**Ingrédients:**

| | |
|---|---|
| ¼ tasse | Moutarde de Dijon |
| 2 cuillerées à table | Jus de citron frais |
| 1½ cuillerée à thé | Sauce Worcestershire |
| ½ cuillerée à thé | Estragon séché |
| ¼ cuillerée à thé | Poivre noir fraîchement moulu |
| 4 | Poitrines de poulet désossées, sans peau |

**Préparation :**
Combinez les ingrédients et mélangez bien. Marinez les poitrines au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Faites griller les poitrines à feu moyen, le couvercle ouvert, pendant environ 10 à 15 minutes ou au goût.

**Steak barbecue au miel**
**Ingrédients :**

| | |
|---|---|
| 2,3 kg (5 lb) | Steak de surlonge |
| 2 cuillerées à thé | Piment rouge -- broyé |
| 1 cuillerée à thé | Poivre noir |
| 2 | Gousses d'ail -- broyées |
| 1 gros | Oignon |
| 1 tasse | Miel |

**Préparation:**
Combinez tous les ingrédients et marinez les steaks pendant 7 à 8 heures. Retirez la viande de la marinade et faites-la griller à feu très élevé.

**Truite grillée épicée**
**Ingrédients :**

| | |
|---|---|
| 1/4 tasse | Jus de citron ou de lime |
| 2 cuillerées à table | Beurre fondu |
| 2 cuillerées à table | Huile végétale |
| 2 cuillerées à table | Persil haché |
| 1 cuillerée à table | Sauce piquante |
| 1/2 cuillerée à thé | Gingembre moulu |
| 1/2 cuillerée à thé | Sel |

4 truites mouchetées d'environ 450 g (1 lb) chacune

**Préparation:**
Mélangez le jus de citron, le beurre, l'huile, le persil, la sauce piquante, le gingembre et le sel. Percez la peau du poisson à plusieurs endroits. Roulez le poisson dans la marinade pour bien enrober l'extérieur et l'intérieur. Couvrez et réfrigérez de 30 à 60 minutes en tournant occasionnellement. Retirez le poisson de la marinade, placez-le sur le gril et badigeonnez-le avec la marinade durant la cuisson. Grillez le poisson pendant environ 5 minutes à feu élevé. Tournez le poisson, badigeonnez et laissez cuire pendant 5 minutes de plus. Cuisez au goût (le poisson est prêt lorsqu'il se défait facilement à la fourchette).

**Légumes Grillés**
**Ingrédients :**

| | |
|---|---|
| ¾ tasse | Huile d'olive |
| ¼ tasse | Vinaigre de vin rouge |
| 1 cuillerée à thé | Romarin frais |
| 1 cuillerée à thé | Feuilles de thym frais |
| 1 cuillerée à thé | Basilic frais haché |
| 1 cuillerée à thé | Origan frais haché |
| 1 cuillerée à table | Ail haché |
| ½ cuillerée à thé | Sel |
| ½ cuillerée à thé | Poivre noir moulu |
| 2 lb | Légumes mélangés, Coupés ou entiers |

**Préparation:**
Mélangez tous les ingrédients dans un petit bol. Versez la marinade sur les légumes, couvrez et réfrigérez pendant environ 2 heures. Faites griller les légumes à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en les badigeonnant durant la cuisson. Le temps de cuisson peut varier selon les légumes choisis.

# GUIDE DE DÉPANNAGE

| Problème | Cause possible | Solution/Prévention |
|---|---|---|
| Impossible d'allumer le brûleur avec l'allumeur. | Allumeur encrassé. | Nettoyer l'allumeur avec de l'alcool à friction. |
| | Électrode et brûleurs mouillés. | Assécher l'électrode et les brûleurs. |
| | Fil d'allumeur débranché. | Rebrancher le fil. |
| | Court-circuit dans le système ou allumeur endommagé. | Remplacer l'allumeur. |
| Impossible d'allumer le brûleur avec une allumette. | Alimentation en gaz interrompue. | Référez-vous à "Réajuster le système de sécurité du régulateur" ou communiquez avec votre fournisseur de gaz naturel. |
| | Tuyau de gaz naturel mal branché. | Vérifiez toutes les connexions du tuyau de gaz naturel. |
| | Débit de gaz obstrué. | Nettoyer les venturis; s'assurer que le tuyau n'est pas pincé ou plié. |
| | Brûleur mal installé sur la valve. | Réinstaller le brûleur. |
| | Nid d'araignées dans les venturis. | Nettoyer les venturis. |
| | Trous de brûleurs bouchés. | Nettoyer les brûleurs. |
| Réduction soudaine du débit de gaz ou flamme trop basse. | Réservoir vide. | Communiquez avec votre fournisseur de gaz naturel. |
| | Limiteur de débit est déclanché. | Référez-vous à "Réajuster le système de sécurité du régulateur" |
| Flamme irrégulière, brûleur partiellement allumé. | Trous de brûleur bouchés. | Nettoyer les trous des brûleurs. |
| Flamme jaune ou orange. | Résidus de fabrication si le brûleur est neuf. | Faire chauffer le barbecue pendant 15 minutes, le couvercle fermé. |
| | Nids d'araignées dans les venturis | Nettoyer les venturis. |
| | Résidus d'aliments, graisse ou sel sur le brûleur. | Nettoyer le brûleur. |
| | Brûleur mal installé. | Réinstaller le brûleur en s'assurant que |

| | | |
|---|---|---|
| | | la valve est bien alignée dans le venturi. |
| Le brûleur ne reste pas allumé. | Trop venteux. | Mettre le barbecue à un endroit où il est abrité du vent. |
| | Réservoir presque vide. | S'assurer qu'ils y a bel et bien du gaz en écoutant ou en sentant. Peser le réservoir (un réservoir standard de 20lb pèse environ 18lb lorsque vide et 38lb lorsque remplie à 80% de sa capacité. |
| | Limiteur de débit déclenché. | Référez-vous à "Réajuster le système de sécurité du régulateur" |
| Flambées | Aliments excessivement gras. | Éliminer du gras avant la cuisson. |
| | Accumulations de graisse. | S'assurer que la plaque de rayonnement est propre et bien installée. Éliminer les accumulations de graisse. |
| | Température excessive. | Réduire l'intensité du brûleur. |
| Feu de graisse persistant. | Accumulation de graisse près du brûleur. | Fermer les valves et le couvercle, puis laisser brûler la graisse. Laisser refroidir le barbecue et nettoyer toutes les pièces. |
| Flammes inégales ou retour de flamme. | Blocage dans le système d'alimentation. | S'assurer que les venturis ne sont pas obstrués par des nids d'insectes ou autres. Enfoncer une épingle ou une aiguille dans l'orifice de la valve en prenant soin de ne pas l'agrandir. Nettoyer les trous des brûleurs avec une trombone ou un cure-dent. |
| La peinture à l'intérieur du couvercle commence à s'écailler. | Dépôts carbonisés. | Nettoyer le couvercle à fond. |

## Programme de garantie

La preuve d'achat est requise pour avoir droit aux privilèges de la garantie. Cette dernière est en vigueur à compter de la date d'achat

**Garantie complète de 30 jours**
Pendant 30 jours à compter de la date d'achat, toute pièce manquante ou endommagée sera remplacée sans frais, sur présentation d'une preuve d'achat valide.

**Garantie limitée**

- **Garantie d'un an** sur toutes pièces en rapport au dommage qui a un effet sur l'opération du barbecue.

**La garantie n'est pas transférable.**

- La garantie ne couvre pas les défauts dus à un usage abusif, à une installation incorrecte ou à un entretien inadéquat.
- La garantie ne couvre que le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses. Les frais de main-d'œuvre et les dommages indirects ne sont pas couverts.
- La garantie ne couvre pas les écaillures ou les égratignures sur les surfaces peintes ou émaillées, ni la corrosion ou la décoloration dues à un usage abusif, à un mauvais entretien, à un milieu hostile, à un accident, à des modifications ou à la négligence.
- La garantie ne couvre pas les écaillures, les bosselures, la corrosion ni la décoloration causées par la chaleur ou par l'emploi de nettoyants abrasifs ou chimiques, et ne couvre pas non plus les composants utilisés durant l'installation du barbecue.

**Les consommateurs doivent payer pour les pièces et les frais de manutention s'ils ont perdu leur preuve d'achat ou si la période de garantie est échue.**

**Comme certaines provinces ne permettent pas l'exclusion des dommages indirects, il se peut que les restrictions susmentionnées ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et il se peut qu'elle vous donne aussi d'autres droits, qui peuvent varier d'une province à l'autre.**

**Pour toute réclamation sous garantie ou toute question sur le barbecue, s.v.p. visitez notre site internet au** www.pyromagicbbq.com **ou par courriel à** service@pyromagicbbq.com **ou communiquez avec le service à la clientèle en composant le 1 877 885-8227, du lundi au vendredi, de 6 h à 17 h (HNP).**

**Fabriqué par:**

**Lucas Innovation Inc.**

**Xiekeng District, QingXi Town, Dong Guan, Guang Dong, China**

Imprimé en Chine